



## Belgian Malts that Make Your Beer So Special

### 사양

#### CHÂTEAU PILSEN 2RS 수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	81.5	
미세굵기차이추출	%	1.5	2.5
맥즙 색	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
후속 착색	EBC(Lov.)		7.0 (3.2)
전 단백질	%		11.5
용해 단백질	%	3.5	4.6
Kolbach 지수	%	35.0	46.0
점도	cp		1.6
베타 글루칸	mg/l		220
pH		5.6	6.1
당화 능력	WK	250	
취약성	%	80.0	
유리질 (통 곡물)	%		2.5
PDMS			5.0
여과			정상
당화	분		15
맥아즙의선명도			깨끗함
교정: - 2.5 mm이상	%	90.0	
교정: - 거부	%		2.0
사양			
가장 밝은 색의 벨기에 몰트. 최고급의 유럽산 몰팅용 보리 종으로 생산. 80–85도에서 건조			
특징			
: 가장 밝은 색을 지닌 이 몰트는 잘 변형(Well Modified) 되고 단일온도 인푸전(Infusion)에서도 쉽게 당화가 됩니다. 샤토필센 몰트는 강렬하고 달콤한 몰트 향미(Flavour)를 지니고 있으며, 기본 몰트로 사용될 수 있을 만큼 충분한 효소력(Enzymatic Power)을 가지고 있다.			
용도			
모든 맥주 종류. 혼합물의 최대 100%까지.			
저장 기간:			
몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.			
패킹			
벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400–1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너			

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 주적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) 본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), 벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에  
전화: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.45501343  
CBC Banque SA – Avenue Albert 1er 60 – 5000 Namur 벨기에: 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB